辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101043PS-2020号

Q/SYS

苑氏（沈阳）健康管理有限公司企业标准

Q/SYS 0002S—2020

参棘复合粉固体饮料

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-09-14 发布　　2020-11-19 实施

苑氏（沈阳）健康管理有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而制定；其中铅已严于国家标准；水分指标和微生物指标根据产品实际情况和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》而制定；致病菌限量根据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

本标准由苑氏（沈阳）健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苑晓光、苑学。

参棘复合粉固体饮料

1 范围

本标准规定了参棘复合粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以人参（人工种植）、沙棘、山药、黄精、牡蛎、菊苣和两歧双歧杆菌为主要原辅料，经原料验收、配料、粉碎、灭菌、总混、过筛、包装加工而制成的参棘复合粉固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

原卫生部公告2012年第17号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

可用于食品的菌种名单(卫办监督发〔2010〕65号)

《中华人民共和国药典》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 人参(人工种植)：应无腐烂、无霉变、无虫蛀，且符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

3.1.2 沙棘、山药、黄精、牡蛎、菊苣：应符合《中华人民共和国药典》有关的规定。

3.1.3 两歧双歧杆菌：应符合卫办监督发〔2010〕65 号公告和 QB/T 4575 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	呈米黄色，色泽均匀一致	抽取适量样品，倒置一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其性状，按标签上所述的食用方法冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
滋味、气味	具有本品人参特有的香味、无异味	
状态	粉末状，无结块，无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分，g/100g ≤	7.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法

霉菌/（CFU/g） ≤	50	GB 4789.15
乳酸菌活菌数/(CFU/g) ≥	1×10^6	GB 4789.35
[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。		

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。按GB 2762规定的方法检验。

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。按GB 2763规定的方法检验。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。每批随机抽取，最小独立包装应不少于18个（不含净含量抽样），且样品总量不少于500g。检样一式二份，一份供检验和另一份复检备用。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。微生物采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21规定执行。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明(放在包装箱内或独立的包装盒内，或者在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样)的产品，方可出厂。

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量、大肠菌群、乳酸菌活菌数。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

a)产品定型投产时；

b)停产 6 个月以上恢复生产时；

c)原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d)检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求时，则判定该批产品合格。除微生物指标外的其他项目（不超过两项）不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时或有三项以上（含三项）不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格,不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》的规定。

5.1.2 因添加人参（人工种植）故还应标示“孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用”字样和每日最大食用量（折算成人参（人工种植）食用量≤3 克/天）。

5.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品内包装应符合GB/T 21302或GB 4806.7的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品在运输中必须保持完好的包装、保持清洁、卫生、防潮、防晒、防压、防撞击，严禁与有毒、有异味物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，防撞击、防摔、防散包，严禁倒置。

5.4 贮存

5.4.1 应存放于清洁、干燥、无异味的专用冷藏库中。应按品种分别存放，防止挤压。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面≥20cm，离墙面≥20cm。

5.4.2 规定的贮存运输条件下，产品保质期为 24 个月。